

Prefacio

1. ESTIMADOS DE LAS ENFERMEDADES ALIMENTARIAS, FACTORES DE RIESGO E INTERVENCIONES
2. HISTORIAL DE CÓDIGOS MODELO DEL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA (PUBLIC HEALTH SERVICE [PHS]), PROPÓSITO Y AUTORIDAD
3. EXPECTATIVAS DE SALUD PÚBLICA Y CONSUMIDORES
4. VENTAJAS DE LOS ESTÁNDARES UNIFORMES
5. MODIFICACIONES Y MEJORAS EN ESTA EDICIÓN
6. DISCUSIÓN DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS COMO MODELO HACCP Y LA INTENCIÓN DE INCORPORAR OTROS MODELOS
7. ADOPCIÓN DEL CÓDIGO/COPIAS CERTIFICADAS
8. INFORMACIÓN PARA AYUDAR AL USUARIO
9. EL PROCESO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO
10. RECONOCIMIENTOS

1. ESTIMADOS DE LAS ENFERMEDADES ALIMENTARIAS, FACTORES DE RIESGO E INTERVENCIONES

Las enfermedades alimentarias en Estados Unidos son la mayor causa de angustia personal, muertes prevenibles y problemas económicos innecesarios. En el 1999, Meade et. al. estimó que las enfermedades alimentarias causan aproximadamente 76 millones de enfermedades, 325,000 hospitalizaciones y 5,000 muertes en los Estados Unidos cada año.

Para muchas víctimas, las enfermedades alimentarias sólo significan incomodidad y pérdida de tiempo de sus trabajos. Para algunos, especialmente niños de edad preescolar, envejecientes en asilos y aquéllos con el sistema inmunocomprometido, las enfermedades alimentarias son un problema más serio y pone en riesgo sus vidas.

Se estima que el costo anual de las enfermedades alimentarias desde el punto de vista de dolor y sufrimiento, reducción de productividad y costos médicos, está entre \$10 y \$83 millones de dólares. Según establecido por Meade et. al., la naturaleza del alimento y las enfermedades alimentarias han cambiado dramáticamente en los Estados Unidos durante el último siglo. Mientras avances tecnológicos tales como la pasteurización y el enlatado adecuado han eliminado algunas enfermedades, nuevas causas de enfermedades alimentarias han sido identificadas. La vigilancia de las enfermedades alimentarias es complicada por diversos factores. El primero es que no se reportan adecuadamente. A pesar de que las enfermedades alimentarias pueden ser severas o hasta fatales, los casos moderados a menudo no son detectados a través de la vigilancia rutinaria. Segundo, muchos patógenos transmitidos a través del alimento también son propagados a través del agua o de persona a persona, cubriendo de ese modo la transmisión por alimento.

Finalmente, los patógenos o agentes que aún no han identificados y por lo tanto no pueden ser diagnosticados causan cierta proporción de las enfermedades alimentarias.

La información epidemiológica obtenida de los brotes, repetidamente identifica cinco factores de riesgo mayores relacionados al comportamiento del empleado y las prácticas de preparación en los establecimientos que venden alimentos al detal y los del servicio de alimentos como los más que contribuyen a las enfermedades alimentarias:

- Temperatura de mantenimiento inadecuada,
- Cocción inadecuada, tal como la cocción incompleta de huevos crudos en su cascarón,
- Equipo contaminado,
- Alimento de origen peligroso, y
- Pobre higiene personal

El Código de Alimento señala controles para los factores de riesgo y establece además, 5 intervenciones claves en salud pública para proteger la salud del consumidor. Específicamente estas intervenciones son: demostración de conocimiento, controles de salud del empleado, controlando las manos como vehículo de contaminación, parámetros de tiempo y temperatura para controlar los patógenos y la advertencia al consumidor. Las primeras dos intervenciones se encuentran en el Capítulo 2 y las últimas tres en el Capítulo 3.

Gente Saludable 2000 y Gente Saludable 2010 son iniciativas nacionales que trabajan a través del sector cooperativo federal-estatal-privado y que establecen objetivos a 10 años para mejorar la salud de todos los Americanos a través de la prevención. El Objetivo de Seguridad de Alimentos 10-6 en Gente Saludable 2010 es: Mejorar el comportamiento del empleado de alimento y las prácticas de preparación de alimentos que están directamente relacionadas con las enfermedades alimentarias en los establecimientos de alimentos de venta al detal. Esto incluye operaciones de alimentos tales como tiendas de alimento al detal, establecimientos que preparan y sirven alimentos, facilidades de cuidado de salud y otros “establecimientos de alimento” según se definen en el Código de Alimento.

La Administración de Alimentos y Drogas (FDA) se esfuerza por ayudar a aproximadamente 75 estados y agencias territoriales y más de 3,000 departamentos locales quienes tienen la responsabilidad primaria de prevenir las enfermedades alimentarias y otorgar licencias e inspeccionar los establecimientos del sector detallista de la industria de alimentos. El sector industrial consiste de más de un millón de establecimientos y emplea una fuerza laboral de más de 12 millones de personas.

2. HISTORIAL DE CÓDIGOS MODELO DEL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA (PUBLIC

HEALTH SERVICE [PHS]), PROPÓSITO Y AUTORIDAD

(A) *Historia y Propósito*

Las actividades del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos comenzaron a principios de siglo haciendo estudios sobre el papel que desempeña la leche en la propagación de enfermedades. Estos estudios nos llevaron a la conclusión que la prevención efectiva de enfermedades requiere la aplicación de abarcadoras medidas de salubridad en alimentos desde que éstos se producen hasta que se consumen. Otros estudios identificaron y evaluaron medidas que controlarían más efectivamente la mayoría de las enfermedades, incluyendo trabajos que mejoraron los procesos de pasteurización.

Luego, se desarrollaron códigos modelo para ayudar al gobierno local y estatal en implementar y mantener programas efectivos para la prevención de enfermedades alimentarias. El primero de estos programas titulado actualmente *Ordenanza para la Leche Pasteurizada Grado A - Recomendaciones del PHS/FDA 1999* fue publicado por primera vez en el 1924. Más tarde, el PHS publicó un modelo de código de alimento recomendado el cual menciona los diferentes componentes del sector detallista de la industria de alimentos. Estas ediciones de códigos están mencionadas cronológicamente en la página iii. A través de los años todos los estados, cientos de jurisdicciones locales y muchas agencias federales han adoptado alguna que otra edición modelo de códigos de alimentos recomendados por PHS.

Hoy día, el propósito del FDA en mantener un modelo actualizado del código de alimento es para ayudar a las jurisdicciones en el control de los alimentos en todos los niveles del gobierno, facilitándoles información legal y técnica con enfoques científicos para regular el sector detallista de la industria de alimentos. El sector detallista incluye aquellos establecimientos o lugares en la cadena de distribución de alimentos donde el consumidor literalmente posee el alimento.

El modelo del Código de Alimento no es ni ley ni reglamento federal y no es de prioridad. Al contrario, representa el mejor consejo del FDA para lograr un sistema de reglamentos uniforme para garantizar que el alimento al detal sea seguro, protegido y presentado adecuadamente. Aunque no son requisitos federales (a menos que se adopte por gremios federales para usar en jurisdicciones federales), las estipulaciones en el modelo del Código de Alimento están diseñadas para concordar con las leyes y reglamentos federales de alimentos y se escriben para adoptarse legalmente y cómodamente a todos los niveles gubernamentales. Una lista de jurisdicciones que han informado a FDA su estatus en la adopción del Código de Alimento esta disponible en la página de la red de FDA CFSAN en <http://www.cfsan.fda.gov> bajo Programas de Alimentos Federal/Estatal – Referencias de Seguridad de Alimento al Detal. La lista es auto-reportada y la FDA todavía no ha evaluado si todos los códigos adoptados son equivalentes al Código de Alimento modelo.

El FDA, en su desempeño como la agencia federal principal para el control de alimentos,

utiliza el modelo del Código de Alimento e interpretación y opiniones de éste como el mecanismo a través del cual promueve la implantación uniforme de la política nacional reguladora de alimentos entre las miles de agencias federales, estatales y locales que tienen la responsabilidad principal de asegurar el cumplimiento de los reglamentos en operaciones de ventas al detal.

(B) Autoridad

La autoridad del PHS para ayudar a los gobiernos locales y estatales se deriva del Acta de Servicio de Salud Pública [42 USC 243]. La sección 311 (a) establece en parte:

“...El Secretario deberá... ayudar a los estados y sus subdivisiones políticas en la prevención y control de enfermedades transmisibles y otros asuntos de salud pública, deberá cooperar para ayudar a las autoridades estatales y locales al cumplimiento... de los reglamentos de salubridad y deberá informar a los distintos estados sobre asuntos relacionados a la conservación y mejoría de la salud pública”. En el 1968 se delegó la responsabilidad al Comisionado de Alimentos y Drogas del PHS para llevar a cabo y hacer cumplir las disposiciones de la ley relacionadas a la protección de alimentos [21 CFR 5.10 (a)(2) y (4)].

Bajo la autoridad de la Ley de Economía del 30 de junio de 1932, según enmendada [31 USC 1535], la FDA provee asistencia a las agencias federales tal como la Administración de Servicios Generales y el Servicio de Salud Indígena.

La ayuda que se provee a las agencias gubernamentales en el ámbito local, estatal y federal también está basada en la autoridad y responsabilidad del FDA bajo la Ley Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos [21 USC 301].

3. EXPECTATIVAS DE SALUD PUBLICA Y CONSUMIDORES

La industria de alimentos y el gobierno comparten la responsabilidad de garantizar que el alimento que se provee al consumidor sea seguro y que no constituya un medio para brotes de enfermedades o en la propagación de enfermedades transmisibles. Esta responsabilidad compartida garantiza que las expectativas del consumidor se cumplan y que el alimento no haya sido adulterado, haya sido preparado en un lugar limpio y se presente honestamente.

Bajo la Declaración de la Misión del FDA del 1997, la agencia se hace responsable de garantizar que:

Los alimentos sean seguros, saludables y salubres... ; los productos controlados estén presentados en forma honesta, precisa y con la información respectiva; y que estos productos cumplen con las leyes y reglamentos del FDA; se identifican y corrigen aquéllos que no cumplen con estas disposiciones; y se retira del mercado cualquier producto que sea inseguro o contra la ley.

Conforme a lo mencionado, las disposiciones del Código de Alimento proveen un sistema cruzado de prevención y protección diseñado para minimizar enfermedades alimentarias; garantizar la salud de los empleados, impartir conocimiento a gerentes de la industria sobre alimento seguro, equipo fácil de limpiar y no tóxico y niveles aceptables de salubridad en los predios del establecimiento de alimentos; y fomentar las buenas relaciones con los consumidores.

4. VENTAJAS DE LOS ESTÁNDARES UNIFORMES

Los códigos modelo bien redactados, con respaldo científico y actualizados tienen la ventaja de que han disfrutado por mucho tiempo del reconocimiento de la industria y oficiales gubernamentales.

Es más probable que la industria cumpla con procedimientos aceptables cuando los oficiales reguladores “hablan un solo lenguaje” acerca de lo que se requiere para proteger la salud pública, por qué es importante y cuáles alternativas para el cumplimiento pueden aceptarse.

Los códigos modelo proveen una guía para establecer los requisitos. Son útiles a la industria porque proveen estándares aceptados que se pueden aplicar a programas de adiestramientos y control de calidad. Son útiles a las agencias gubernamentales en el ámbito local, estatal y federal las cuales desarrollan o actualizan sus propios códigos.

El modelo del Código de Alimento provee orientación relacionada a la seguridad en alimentos, salubridad y buenas relaciones que el sector detallista de la industria de alimentos puede adoptar uniformemente. El documento es el resultado acumulativo de los esfuerzos y recomendaciones de muchos contribuidores individuales, agencias y organizaciones con años de experiencia, los cuales han usado ediciones previas de códigos modelo. Abarca el concepto de que nuestra calidad de vida, estado de salud y bienestar público están directamente afectados por la forma colectiva en que proveemos y protegemos nuestros alimentos.

Las provisiones del Código de Alimento modelo están consistentes con y donde sea apropiado incorpora estándares federales de cumplimiento para los mismos productos y procesos. Los estándares federales de ejecución en vigor, definen las expectativas públicas de seguridad alimentaria para un producto, usualmente en términos de letalidad a un microorganismo patógeno de una preocupación particular. El uso de estándares de ejecución como una medida de cumplimiento regulatorio significa que los establecimientos están libres para usar métodos innovadores al producir productos seguros en vez de adherirse a los procesos tradicionales, tales como tiempo y temperaturas específicas de cocinado, que logran a la larga el mismo final. Establecimientos inspeccionados federalmente demuestran cumplimiento con los estándares de ejecución demostrando que sus procesos se adhieren a un diseño

apropiado, validado por el plan HACCP.

A los procesadores al detal se le debe dar la misma oportunidad que a los establecimientos regulados federalmente para usar técnicas innovadoras en la producción de alimentos seguros. Establecimientos de ventas al detal deben aplicar a la Autoridad Reguladora para una variación para usar un estándar específico de cumplimiento federal de seguridad de alimento para un producto o proceso en vez de cumplir con las especificaciones aplicables en el Código de Alimento de otra manera. No obstante, para demostrar cumplimiento con el estándar de cumplimiento federal, el procesador detallista debe, al igual que un establecimiento inspeccionado federalmente, demostrar que los controles de procesamiento están en sitio para asegurar que se ha logrado o cumplido con el estándar. De este modo, una solicitud para una variación basada en un estándar de cumplimiento federal debe ser sostenida o apoyada por un plan HACCP validado con información recopilada y verificación documentada que a su vez queda disponible para la autoridad reguladora.

5. MODIFICACIONES Y MEJORAS EN ESTA EDICIÓN

Las revisiones contenidas en esta edición reflejan en gran escala las recomendaciones desarrolladas en la Asamblea de la Conferencia para la Protección de Alimentos del 2000. Estas revisiones también reflejan las contribuciones hechas por aquellos familiarizados con el estudio, enseñanza y uso de ediciones anteriores. Muchos de estas mejoras envuelven añadir clarificación o nueva información. Algunos reflejan el desarrollo continuo de política reguladora encontrada en nuevos o revisados reglamentos federales.

El FDA y otros grupos concernidos identificaron las aclaraciones necesarias y disposiciones obviadas en el Código durante las actividades de estandarización y certificación, cursos de la Sucursal Estatal de Adiestramientos, seminarios regionales de alimentos, pruebas de campo hechas al nuevo Sistema Electrónico de Inspección del FDA, talleres de trabajo y comités sobre el Código de Alimento auspiciados por organizaciones profesionales, organizaciones que informan los estándares del equipo para alimento y las peticiones escritas y orales recibidas por grupos de campo y en la oficina principal de FDA.

Los cambios en las disposiciones relativas a leyes y reglamentos federales administradas por otras agencias federales tales como el Departamento de Agricultura de Estados Unidos fueron desarrollados a través de un esfuerzo unido con esas agencias.

Un resumen de cambios se provee al final del Código de Alimento. Los cambios generales incluyen:

- (1) Definiciones añadidas o mejoradas, más precisas y consistentes con la terminología y definiciones encontradas en leyes y reglamentos relacionados;
- (2) Muchas disposiciones fueron modificadas para hacerlas más consistentes

con requisitos y estándares nacionales administrados por otras agencias federales y grupos internacionales; más flexibilidad sin comprometer la salud pública y más consistentes internamente con otras disposiciones del Código de Alimentos.

- (3) Muchas otras disposiciones fueron re-escritas para aclarar su propósito y así reducir la confusión y posibilidad de una aplicación inconsistente;
- (4) Las ayudas al usuario fueron mejoradas las cuales se incluyen en los Anexos tales como referencias añadidas y razones actualizadas de salud pública, formularios modelo, guías y listas; y
- (5) Un Índice suplementario con términos comunes adicionales para ayudar a más usuarios a encontrar temas de interés (no incluido en la versión en español).

6. DISCUSIÓN DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS COMO MODELO HACCP Y LA INTENCIÓN DE INCORPORAR OTROS MODELOS

Es importante notar que el plan HACCP pre-aprobado para establecimientos de alimentos que necesiten una variante se provee bajo el Código de Alimento pero la pre-aprobación de tal plan no es parte de otro modelo regulador de HACCP. Los reglamentos para Pescado y Productos de Pescado están en el 21 CFR 123, efectivo desde el 18 de diciembre de 1997. Además, hay diferencias entre ambos modelos en el contenido que requiere un plan HACCP. Por ejemplo, los planes HACCP ordenados por el Código de Alimento deben incluir diagramas de procesos, fórmulas de productos, planes de adiestramiento y planes de acción correctiva. Los diagramas de procesos y fórmulas de productos son sugeridos pero no son componentes obligados de los reglamentos de Pescado y Productos de Pescado.

Estas diferencias son necesarias debido a la naturaleza de los reglamentos y estructura reguladora de manera que se puedan cumplir. Los planes HACCP desarrollados bajo el proceso de variación del Código de Alimento son útiles a la autoridad reguladora para evaluar si el establecimiento ha diseñado un sistema de controles suficientemente efectivo para garantizar la seguridad del producto. Los planes se revisarán fuera del establecimiento de alimentos y en muchos casos, en ausencia del historial del producto en ese establecimiento. Por lo tanto, el plan debe contener suficientes detalles para permitir al oficial regulador poder entender completamente las operaciones y la intención de los controles. Los productos que requieran una variación son aquellos que son considerados potencialmente peligrosos y que de otra manera se prohibiría su producción para ventas al detal.

Para ayudar a los establecimientos de alimento a aplicar los principios de HACCP al detal la FDA ha emitido un documento en borrador titulado: Administrando la Seguridad de Alimentos: Una Guía de Principios HACCP para Operadores del Servicio de Alimentos,

Tiendas de Alimentos al Detal y Otros Establecimientos a Nivel del Detallista. Este documento está disponible de FDA y puede encontrarse en la página de la Red de FDA en <http://vm.cfsan.fda.gov/~ear/retail.html> .

Bajo la reglamentación de Pescado y Productos Pesqueros se requiere que cada procesador de mariscos lleve a cabo un análisis de peligro y debe tener y haber implementado un plan HACCP previamente redactado siempre que un análisis de riesgo revele que puede ocurrir un peligro en la seguridad del alimento. Los planes HACCP desarrollados y relativos a reglamentos de Pescado y Productos de Pescado aplican a todos los productos de la misma clase y no son para productos para los cuales se prohíbe su producción. Los planes serán revisados en el mismo establecimiento y los expedientes deberán estar disponibles para pasar juicio, entre otras cosas, sobre qué satisfactorias han sido las acciones correctivas anteriores.

Tenemos la intención de enmendar el Código de Alimento para incorporar los reglamentos y guías federales del HACCP mediante la inclusión del texto en el Código de Alimento, por referencia o a través de la emisión de interpretaciones. Esto proveerá alternativas para la pre-aprobación de planes HACCP, tal como planes sencillos de HACCP parecidos al modelo de Pescado y Productos de Pescado si el producto se produce bajo un plan HACCP desarrollado conforme a tal reglamento o guía. Haciendo esto se reduce significativamente la necesidad de pre-aprobar planes bajo regímenes más estrictos del Código de Alimento.

Los planes HACCP son clave en el uso de estándares operacionales como medida para determinar cumplimiento con la reglamentación. Los estándares operacionales emitidos por el Servicio de Inspección y Seguridad de Alimento son aplicables a una gran gama de productos de carne, ave y huevo. Los estándares operacionales federales son aceptables y alternativas equivalentes a las disposiciones sobre control y dominio que en la actualidad proveen tiempos y temperaturas específicos para el procesamiento de diversos productos. Los estándares operacionales federales pueden usarse para determinar la seguridad de un producto o proceso bajo el Código de Alimento si es autorizado bajo una Variación concedida en conformidad con las disposiciones de Variación del Código y se demuestra con la adherencia de un plan HACCP validado, consistente con las disposiciones del HACCP del Código.

7. ADOPCIÓN DEL CÓDIGO/COPIAS CERTIFICADAS

El modelo del Código de Alimento se provee para uso de las jurisdicciones reguladoras de alimentos a todos los niveles gubernamentales. En el ámbito estatal y local el modelo puede ser:

- (A) Decretado como estatuto del cuerpo legislativo estatal;
- (B) Promulgado como reglamento si el cuerpo legislativo estatal ha delegado la autoridad para legislar a una agencia administrativa gubernamental; o

- (C) Adoptado como ordenanza si se le ha delegado al cuerpo legislativo legislar o poder regulador.

Comúnmente, los grupos que deciden la adopción de códigos publican un aviso relacionado a su interés en adoptar un código, disponen al público copias de éste para inspección y proveen una oportunidad para opinión pública antes de adoptarse. Esto usualmente se hace de una de las dos maneras.

El método recomendado es el enfoque de la “forma corta” o “adopción por referencia” donde una simple oración es publicada manifestando que copias certificadas del código propuesto están archivadas para inspección pública. Este enfoque puede ser usado por grupos gubernamentales localizados en estados que tienen leyes que autorizan la adopción de códigos por referencia. Una ventaja de este enfoque es una reducción sustancial en los costos de publicación e imprenta.

Las reproducciones certificadas del Código de Alimento que se usarán para adoptar el modelo por referencia están disponibles a través de FDA Retail Food Protection Branch, HFS-627, 200 C Street, SW, Washington, DC 20204-0001. Refiérase a 2. (A) de este Prefacio para acceder una lista adopciones por jurisdicción.

El método alternativo es el enfoque de “forma larga” o “sección por sección” donde el código propuesto es publicado en su totalidad.

Ambos métodos de adopción permiten la modificación de disposiciones específicas para incorporar leyes existentes, procesos administrativos o política reguladora. El Anexo 7 contiene los modelos de los formularios para adopción para uso de grupos gubernamentales que desean usar cualesquiera de estos métodos.

8. INFORMACIÓN PARA AYUDAR AL USUARIO

Muchas de las mejoras contenidas en el modelo del Código de Alimento, según se menciona en el inciso 5, se proveen para facilitar el uso del documento. El usuario encontrará las otras características de la nueva edición fáciles de seguir y aplicar si se le facilita su entendimiento. Esto incluye estructura, nomenclatura y metodología.

Las disposiciones del Código de Alimento mencionan esencialmente cuatro áreas: Personal (Capítulo 2), Alimento (Capítulo 3), Equipo/Facilidades/Materiales (Capítulos 4, 5, 6, 7) y Cumplimiento e Imposición (Capítulo 8). Un usuario nuevo encontrará útil revisar la tabla de contenido y la Guía para Inspecciones (Anexo 7) para entender rápidamente la extensión y secuencia de los materiales incluidos en estas cuatro áreas.

La nomenclatura estructural del documento es como sigue:

Capítulo	9
Parte	9-1
Subparte	9-101
Sección (§)	9-101.11
Párrafo (¶)	9-101.11(A)
Sub-párrafo	9-101.11(A)(1)

Una referencia cruzada es usada ampliamente a través del documento para eliminar la necesidad de re-escribir las disposiciones. Por ejemplo, los aditamentos y artefactos necesarios para el lavado de manos son relevantes tanto a Plomería (Capítulo 5) como a partes de las Facilidades (Capítulo 6). Para alertar al lector sobre información relevante y proveer un sistema por el cual cada violación es registrada bajo la disposición más apropiada, el Código usa la frase... “según se específico bajo (seguido de una cita del Código tal como sección o párrafo).” El contexto de la disposición debe determinar si la referencia cruzada simplemente provee información para explicar el requisito o si la violación observada está registrada apropiadamente en contraste con la disposición que esta citada después de la palabra “bajo”.

El Código de Alimento presenta los requisitos por principio en vez de asunto, por ejemplo, los requisitos para equipo están presentados bajo encabezamientos tales como Materiales, Diseño y Construcción, Números y Capacidad, Lugar e Instalación y Mantenimiento y Operaciones en vez de refrigeradores, fregaderos y termómetros. De esta manera, las disposiciones necesitan ser mencionadas una sola vez en vez de repetirlas para cada pieza o categoría de equipo. Cuando haya requisitos especiales para cierto equipo, el requisito es mencionado bajo el principio apropiado (por ejemplo, Diseño y Construcción) y enumerado separadamente en el índice.

Algunas porciones de las secciones aparecen en *itálicos*. Estas disposiciones no son requisitos pero se proveen para comunicar información relevante acerca de excepciones específicas y medios alternos que se pueden usar para el cumplimiento.

Los requisitos contenidos en el Código de Alimento se presentan como si fueran una de las 3 categorías importantes: críticos; oscilantes (por ejemplo, aquéllos que pueden o no ser críticos dependiendo de las circunstancias); y no críticos. Un asterisco * después de un subtítulo (es el lenguaje que sigue inmediatamente después del número de la sección para introducir el asunto de la sección) indica que todas las disposiciones dentro de esa sección son críticas a menos que se indique lo contrario, y lee como sigue:

Cualquier disposición considerada oscilante es seguida por una letra ^S en negrilla y sobrescrita y cualquier disposición que no es crítica será seguida por una letra ^N en negrilla y sobrescrita.

Cualquier disposición en una sección que lleva un asterisco después de un subtítulo es crítica. Todas las disposiciones en un subtítulo que no estén marcadas con un asterisco no

son críticas.

Las palabras y términos definidos están en letras mayúsculas en el texto de los capítulos del Código de Alimento para alertar al lector que hay un significado específico asignado a esas palabras y términos y que el significado de una disposición se deberá interpretar en el contexto definido. Se hizo un esfuerzo en conjunto para escribir en letras mayúsculas todas las formas y combinaciones de aquellas palabras y términos definidos que llevan la carga de la definición.

Los anexos al final del documento pueden proveer gran ayuda a los encargados de aplicar las disposiciones del Código de Alimento. No se hace referencia en el texto de una disposición para los anexos que respaldan sus requisitos. Esto es necesario para mantener la depuración de futuras leyes y otros requisitos basados en el Código modelo de Alimento. Sin embargo, los anexos se proveen específicamente para ayudar a la autoridad reguladora a aplicar las disposiciones uniforme y efectivamente.

Por lo tanto, es importante que los usuarios revisen los temas y esencia de cada uno de los anexos antes de usar el documento. Algunos anexos (por ejemplo, Referencias, Razones de Salud Pública) están estructurados para presentar la información por el número específico del artículo del Código de Alimento al que aplica. Otros anexos proveen información y materiales con el propósito de ser útiles al usuario tal como formularios modelo que se pueden usar, un bosquejo de los principios de HACCP, guías para la inspección de los establecimientos y criterios para ciertos procesos de alimentos para usar en la evaluación de planes HACCP propuestos.

9. EL PROCESO DE REVISIÓN DEL CÓDIGO

(A) Ciclos de Revisión y Publicación del Código de Alimento

La FDA está emitiendo una nueva edición del Código de Alimento cada 4 años. Durante el espacio de tiempo de 4 años entre las ediciones, la FDA puede emitir suplementos a una edición existente. Cada nueva edición incorporará los cambios hechos en el suplemento al igual que cualquier nueva revisión.

(B) Someter Sugerencias de Cambios al Código de Alimento

El FDA continuará recibiendo asuntos de interés y recomendaciones de individuos u organizaciones para modificar el Código de Alimento.

Dado el propósito del documento discutido en el inciso 2 antes mencionado, la Agencia estará especialmente interesada en enfatizar problemas identificados por aquellas personas en el gobierno y la industria que son responsables de implementar el Código de Alimento. El FDA también atenderá especialmente a aquellas organizaciones que necesiten hacer cambios técnicos y políticos y que utilicen un proceso democrático para tratar problemas y

asuntos de interés.

Se incluyen organizaciones que proveen un proceso que estimula la participación representativa en asuntos gubernamentales, industriales e intereses académicos y del consumidor, seguido por una ratificación de salud pública tal como un proceso eleccionario de estado en estado por delegados designados oficialmente.

La Conferencia para la Protección de Alimentos (asuntos de ventas de alimentos al detal), la Conferencia Nacional de Embarques Interestatales de Leche (asuntos de leche y productos lácteos) y la Conferencia de Salubridad Interestatal de Mariscos (asuntos de mariscos moluscos) son ejemplos de tales organizaciones.

Estas organizaciones reciben problemas traídos por cualquier individuo interesado, pero especifica los formularios en que estos asuntos deben presentarse detalladamente y proveen las fechas límites para someterlos.

El FDA exhorta a todos los individuos interesados en traer a la atención asuntos de interés y posibles soluciones, siempre y cuando se basen en los códigos modelo del FDA, para mejorar los programas cooperativos federales - estatales, a canalizarlos a través de estas organizaciones.

10. RECONOCIMIENTOS

Muchas personas han dedicado mucho tiempo y esfuerzo en enfatizar asuntos de interés y desarrollar recomendaciones que se reflejan en el Código de Alimento. Estas personas representan una gran diversidad de oficiales reguladores, educadores, líderes de la industria y representantes del consumidor actuando a través de sus agencias, compañías, grupos profesionales u organizaciones de comerciantes. Es sólo a través de gran dedicación y esfuerzo de profesionales experimentados que se hace posible lograr un código modelo actualizado, científicamente comprobado y bien enfocado. La FDA reconoce con gratitud el apoyo substancial de aquellos que contribuyeron a la salud pública y seguridad en alimentos en el desarrollo del Código de Alimento.